

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА 24.2.315.05,
СОЗДАННОГО НА БАЗЕ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ «КЕМЕРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ» МИНИСТЕРСТВА НАУКИ И ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ РФ О РЕЗУЛЬТАТАХ РАССМОТРЕНИЯ ЗАЯВЛЕНИЯ О
ЛИШЕНИИ УЧЕНОЙ СТЕПЕНИ КАНДИДАТА НАУК

решение диссертационного совета от 05.09.2025 г. № 37

В соответствии с письмом Минобрнауки России (исх. № 64825-вх/1 от 17.07.2025 г.) на заседании диссертационного совета 24.2.315.05, созданного на базе ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет», 650000, Кемерово, Красная 6, приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.07.2022 г. № 842/нк, было рассмотрено заявление № OutMON14902/2 от 25 апреля 2025 г от д.б.н., проф. Гельфанда Михаила Сергеевича и д.ф.-м.н., проф. Ростовцева Андрея Африкановича о лишении Базровой Фатимы Сергеевны ученой степени кандидата технических наук, присужденной на основании решения диссертационного совета Д 212.035.04 при ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» от 01 июля 2015 года по результатам защиты диссертации на тему «Разработка и квалиметрическая оценка качества йодсодержащих пищевых добавок для производства мясных рубленых полуфабрикатов» на соискание ученой степени кандидата технических наук (шифры специальностей: 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ; 05.02.23 – Стандартизация и управление качеством пищевых продуктов).

Работа выполнена в ФГБОУ ВПО «Северо-Осетинский государственный университет имени К.Л. Хетагурова». Научные руководители – кандидат технических наук, доцент Ибрагимова Заира

Резуевна и доктор технических наук, доцент Бессонова Людмила Павловна. Официальные оппоненты: доктор технических наук, профессор Дунченко Нина Ивановна и доктор технических наук, профессор Запорожский Алексей Александрович. Ведущая организация: ФГБОУ ВПО «Орловский государственный аграрный университет».

На заседание диссертационного совета 24.2.315.05, состоявшегося 5 сентября 2025 г., были приглашены: авторы заявления д.б.н., проф. Гельфанд Михаил Сергеевич и д.ф.-м.н., проф. Ростовцев Андрей Африканович; лицо, в отношении которого подано заявление о лишении ученой степени – Базрова Фатима Сергеевна; лица, которые имеют непосредственное отношение к существу поставленных в заявлении о лишении ученой степени вопросов: научные руководители – Ибрагимова Заира Резуевна, канд. техн. наук, доцент, и Бессонова Людмила Павловна, д-р. техн. наук, проф.; первый оппонент – Дунченко Нина Ивановна, д-р. техн. наук, проф.; второй оппонент – Запорожский Алексей Александрович, д-р. техн. наук, проф.; представитель ведущей организации – ФГБОУ ВО «Орловский государственный аграрный университет им. Н.В. Парахина» (ранее ФГБОУ ВПО «Орловский государственный аграрный университет»). В заседании указанные лица, участие не принимали.

В соответствии с п. 69 раздела XII «Порядок проведения заседания диссертационного совета при рассмотрении заявления о лишении ученой степени» приказа Минобрнауки России от 10.11.2017 г. № 1093 (ред. от 21.06.2023) «Об утверждении Положения о совете по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук», диссертационным советом 24.2.315.05, созданным на базе ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет», для рассмотрения заявления от д.б.н., проф. Гельфанда Михаила Сергеевича и д.ф.-м.н., проф. Ростовцева Андрея Африкановича о лишении Базровой Фатимы Сергеевны ученой степени кандидата технических наук, принято решение о

проведении заседания в отсутствии лица, в отношении которого подано заявление о лишении ученой степени.

В соответствии с п. 68 раздела XII «Порядок проведения заседания диссертационного совета при рассмотрении заявления о лишении ученой степени» приказа Минобрнауки России от 10.11.2017 № 1093 (ред. от 21.06.2023) «Об утверждении Положения о совете по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук», диссертационным советом 24.2.315.05, созданным на базе ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет» для рассмотрения заявления д.б.н., проф. Гельфанда Михаила Сергеевича и д.ф.-м.н., проф. Ростовцева Андрея Африкановича о лишении Базровой Фатимы Сергеевны ученой степени кандидата технических наук, была создана комиссия из числа членов диссертационного совета для изучения необходимых материалов и подготовки проекта заключения диссертационного совета в составе: д-ра техн. наук, профессора Киселевой Татьяны Федоровны; д-ра техн. наук, доцента Козловой Оксаны Васильевны; д-ра техн. наук, профессора Курбановой Марины Геннадьевны (протокол № 36 от 11.08.2025 г.)

На основе изучения приведенных материалов и руководствуясь порядком, установленным п. 14 Положения о порядке присуждения ученых степеней, утвержденного постановлением Правительства РФ № 842 от 24 сентября 2013 г., (аналогичное требование содержалось в п.11 Положения о порядке присуждения ученых степеней, утвержденного постановлением Правительства РФ от 30.01.2002 № 74 «Об утверждении единого реестра ученых степеней и ученых званий и Положения о порядке присуждения ученых степеней», в редакции от 20.06.2011, действовавшей на момент защиты диссертации соискателем, комиссия пришла к следующим выводам:

1. В диссертационной работе Базровой Ф.С. (с. 18 аналитического обзора литературы, раздел 1.2 «Йод и его свойства. Биологические

функции йода в организме») и в диссертации Салихова А.Р. (раздел 1.2 «Йод и его свойства, биологические функции йода в организме человека. Йодная недостаточность и пути ее коррекции», с. 11) представлены фрагменты, содержащие описание йода как химического элемента. Указанные разделы включают общепринятые научные данные, основанные на Периодической системе элементов Д.И. Менделеева: порядковый номер, атомную массу, электронную конфигурацию атома йода в основном состоянии, а также его основные физические свойства (плотность, температуры плавления и кипения, растворимость).

Подобное совпадение является естественным и неизбежным, поскольку оба автора опираются на единую устоявшуюся систему химических знаний. Изложение фундаментальных характеристик химического элемента не может быть вариативным по своей сути и должно соответствовать классическим научным представлениям. Таким образом, данные фрагменты носят справочный характер и не могут рассматриваться как заимствование, поскольку отражают объективные, общедоступные научные факты, не подлежащие авторской интерпретации. Их включение в аналитический обзор литературы является методически оправданным и необходимым для формирования теоретической базы исследования. Ссылки на источники имеются.

2. В диссертационной работе Базровой Ф.С. (с. 23 аналитического обзора, раздел 1.3 «Источники йода и способы обогащения им мясных продуктов») и в диссертации Салихова А.Р. (раздел 1.3 «Современный опыт и тенденции производства продуктов функционального питания», с. 33) присутствуют текстуальные совпадения при цитировании определения понятия «функциональные продукты питания», а также имеются ссылки на схожие литературные источники. Указанное совпадение не является некорректным заимствованием, а представляет собой добросовестное использование общепринятой в научном и нормативном сообществе дефиниции. Цитирование нормативного определения: оба автора приводят

устоявшееся и легитимное определение функциональных продуктов питания, которое было сформулировано в рамках European Commission's (EC) Concerted Action on Functional Food Science in Europe (FUFOSE) и широко цитируется в международной научной литературе. Данное определение имеет статус научного консенсуса и является стандартной отправной точкой для любых исследований в области функционального питания. Его дословное воспроизведение не только допустимо, но и методически оправдано, так как обеспечивает терминологическую точность и корректность научного аппарата исследований. Изменение формулировки общепринятого определения могло бы привести к смысловым искажениям и снижению качества работы.

Использование авторитетных источников - ссылки на одни и те же фундаментальные работы (в данном случае, на концепцию, изложенную в трудах зарубежных исследователей, например, Blum, 1995) являются показателем качественного анализа литературы. Оба соискателя, независимо друг от друга, провели анализ ключевых источников по теме своих исследований, что закономерно привело к обращению к одним и тем же классическим трудам, задающим парадигму в данной области знаний. Это свидетельствует не о заимствовании, а о правильном выборе методологической базы и глубине проработки теоретического материала каждым из авторов. Важно отметить, что, несмотря на совпадение цитаты, авторы используют это определение в разных концептуальных контекстах:

- Базрова Ф.С. использует его как базис для дальнейшего обоснования обогащения йодом конкретно мясных продуктов как разновидности функциональных.

- Салихов А.Р. применяет это определение для анализа общих тенденций производства функциональных продуктов питания в целом.

Таким образом, совпадение представляет собой необходимое и корректное цитирование единой нормативной дефиниции, обязательной для использования в работах соответствующего профиля. Оно обусловлено

не заимствованием текста друг у друга, а независимым обращением обоих исследователей к общему пласту устоявшихся научных знаний и международных нормативных документов.

3. Объяснение наличия текстуального совпадения в аналитическом обзоре литературы в диссертационных работах Базровой Ф.С. (с. 23, 24) и Салихова А.Р. (с. 34, 38). Указанный фрагмент текста, присутствующий в аналитических обзорах литературы обеих диссертационных работ, не является ошибкой, некорректным заимствованием или нарушением требований оригинальности (антиплагиата). Его наличие обусловлено самой сутью и общепринятыми правилами составления аналитического обзора в научной работе.

Приведенный текст содержит определение и базовые принципы концепции функциональных продуктов питания. Такие дефиниции, особенно те, что приведены в авторитетных источниках (в данном случае, с ссылкой на литературный источник [32]), являются устоявшимися и нормативными в научном сообществе. Их дословное воспроизведение является не только допустимым, но и методически обязательным. Изменение формулировок ключевых определений привело бы к размыванию понятийного аппарата, терминологической неточности и могло бы исказить смысл, вложенный первоисточником.

Главная задача аналитического обзора литературы - не создать абсолютно уникальный текст «с нуля», а проанализировать, систематизировать и критически обобщить существующие в данной области знания. Автор обзора выступает в роли проводника и интерпретатора уже опубликованных научных данных. Поэтому присутствие в тексте точных, корректно оформленных цитат, определений и классификаций, заимствованных из ключевых работ по теме, - это показатель глубины проработки материала и следования сложившейся научной традиции.

Наличие библиографической ссылки на источник [32] является прямым указанием на то, что автор не присваивает себе данную концепцию, а ссылается на работу предшественников, что полностью соответствует нормам академической этики. Таким образом, данный фрагмент представляет собой не плагиат, а добросовестное цитирование с целью формирования теоретического фундамента исследования.

Совпадение данного фрагмента в текстах двух диссертаций объясняется тем, что оба автора независимо друг от друга проводят анализ одной и той же научной проблемы и обращаются к одним и тем же фундаментальным работам, задающим парадигму в области функционального питания. Использование устоявшихся, корректно оформленных цитат в разделе «Аналитический обзор литературы» является стандартной и необходимой практикой, обеспечивающей терминологическую точность и научную обоснованность проводимого исследования. Следовательно, это совпадение не является нарушением и не влияет на оригинальность и новизну собственных научных результатов, представленных в диссертациях.

4. Совпадения в разделах «Методы исследований» (с. 61-67, диссертация Базровой Ф.С. и с. 47-62 диссертация Салихова А.Р.) являются закономерными и методологически неизбежными, поскольку оба соискателя в рамках единой научной школы и исследовательской парадигмы применяют одинаковые ГОСТы, стандартизированные методики и унифицированные алгоритмы расчетов для обеспечения воспроизводимости и достоверности экспериментальных данных.

Следование единым нормативным документам (ГОСТ, МУ, методикам). Оба исследования проводятся в области пищевых технологий, где методы анализа строго регламентированы межгосударственными и национальными стандартами (например, ГОСТ Р 51479 для определения влаги, метод Кьельдаля для определения белка). Точное, дословное описание методики в соответствии с ГОСТ является обязательным

требованием. Любое отклонение от предписанного текста могло бы быть расценено как нарушение методики и ставило бы под сомнение корректность и воспроизводимость результатов. Таким образом, авторы не заимствуют текст друг у друга, а независимо следуют одним и тем же официальным инструкциям.

Применение унифицированных формул и расчетных методов. Использование идентичных математических формул (например, для расчета аминокислотного сора, влагоудерживающей способности, содержания йода) является строгой необходимостью. Эти формулы представляют собой утвержденные алгоритмы расчета, и их изменение привело бы к получению некорректных и несопоставимых с другими исследованиями данных. Совпадение формул доказывает корректность проведенных расчетов, а не заимствование.

Общность научной школы и объекта исследования. Работы выполнены в близких областях (технология мясных продуктов, обогащенных йодом), что предполагает использование схожего лабораторного оборудования, реактивов и стандартных операционных процедур (СОП). Описание этих процедур не может принципиально различаться, так как оно отражает объективную реальность проведения эксперимента.

Данный раздел носит справочно-методический характер. Его задача – не продемонстрировать уникальность авторского стиля, а дать исчерпывающее описание эксперимента для того, чтобы любой другой исследователь мог его точно повторить (верифицировать). Поэтому совпадения в этом разделе являются не только допустимыми, но и ожидаемыми.

Совпадения в разделе «Методы исследований» полностью оправданы и не являются нарушением академической этики. Они свидетельствуют о высоком методологическом уровне обеих работ, корректном применении регламентированных процедур и направлены на обеспечение

достоверности и объективности полученных научных результатов. Оригинальность и новизна диссертаций определяются не методами, а постановкой проблемы, планированием эксперимента, интерпретацией результатов и полученными выводами, которые в данных работах являются самостоятельными.

5. В представленных фрагментах текста диссертационных работ наблюдаются совпадения (с. 69 диссертация Базровой Ф.С. и с. 75 диссертация Салихова А.Р.), которые можно разделить на три основные категории:

- общеизвестные научные факты: указание процентного содержания коллагена в соединительной ткани и туше животных, его важности как компонента. Указание на распространенность коллагена и его роль является обязательным элементом введения в проблему рационального использования вторичного сырья. Данные цифры и факты являются устоявшимся научным знанием и не могут быть изложены иначе без потери смысла и точности;

- стандартное описание методики: детали экспериментальной процедуры йодирования белков. Если оба исследования направлены на решение схожей задачи (йодирование белков животного происхождения) и используют один и тот же реагент (йодид калия), то методическая часть работ по определению будет содержать совпадения. Это связано с необходимостью точного и однозначного описания условий проведения опыта (концентрации, pH, температура, время) для обеспечения его воспроизводимости. Этот метод является «золотым стандартом» для определения микроколичеств йода в биологических объектах, и его выбор обусловлен объективными критериями (точность, чувствительность, воспроизводимость), а не заимствованием. Изменение этих параметров привело бы к получению иных результатов, а их произвольное описание - к невозможности повторить эксперимент;

- обоснование выбора методики: объяснение выбора йодида калия и критически важных параметров реакции (например, поддержание pH 7.0-7.2 для предотвращения улетучивания йода или образования гипоиодида). Объяснение этого выбора в тексте не является творческим элементом, а служит доказательством корректности методологического подхода и будет практически идентичным в любой работе на данную тему.

6. Наличие совпадений в методических разделах работ в незначительном количестве на с. 70-74 диссертации Базровой Ф.С. и на с. 75-78 Салихова А.Р., обусловлено объективной необходимостью использования единых стандартизированных подходов. Применение идентичных реактивов, концентраций и аналитических методов продиктовано требованиями воспроизводимости экспериментальных данных. Описание химических свойств йода и условий проведения реакции отражает общепринятые научные факты, не подлежащие авторской интерпретации. Данные текстуальные соответствия демонстрируют корректность методологического аппарата исследований, а не содержательное заимствование. Совпадения касаются исключительно описательной части экспериментального протокола, в то время как научная новизна определяется полученными результатами и их интерпретацией.

7. Наличие совпадений на с. 84 (и аналогичных фрагментах) является закономерным и отражает унифицированный методологический подход к изучению стабильности йодсодержащих добавок при тепловой обработке.

Совпадения касаются исключительно описания экспериментального протокола: идентичные параметры исследования (температурные режимы 80°C и 100 °C, продолжительность обработки - 4 часа, интервал отбора проб - 1 час) являются стандартными и оптимальными для решения данной научной задачи. Их изменение привело бы к несопоставимости результатов.

Использование единого аналитического метода (роданидно-нитритный метод по Проскуряковой) является строго обязательным для

обеспечения достоверности и точности измерений содержания йода. Это общепринятая методика, и её описание не может быть вариативным.

Объект исследования диктует условия проведения опыта. Необходимость гидратации белковых препаратов и йодирования в определённых соотношениях (1:5, 1:10) и при конкретной температуре (4°C) обусловлена физико-химическими свойствами самих веществ (белков и йодида калия) и целью их последующего применения в мясных системах. Эти условия являются научно обоснованными и не подлежат произвольному изменению.

8. Наличие совпадений на с. 88-90 и 91-100 является закономерным и отражает описание универсальных технологических свойств мясного сырья и стандартных подходов к их изучению.

Совпадения относятся к общепринятым дефинициям и классификациям. Определения ключевых функционально-технологических свойств (ФТС), таких как влагосвязывающая (ВСС), влагоудерживающая (ВУС), эмульгирующая (ЭС) способности и стабильность эмульсии (СЭ), являются устоявшимися и стандартизированными в науке о мясе. Они приводятся в учебниках, методических рекомендациях и нормативных документах. Их дословное воспроизведение необходимо для обеспечения терминологической точности и корректности научного аппарата.

Объяснение физико-химической природы этих свойств (образование гидратных оболочек за счет водородных связей и электростатических взаимодействий) является общеизвестным научным фактом, не подлежащим авторской интерпретации. Это объективное описание механизма, которое не может быть сформулировано иначе без потери смысла.

Таким образом, совпадения носят сугубо методологический и терминологический характер. Они не являются заимствованием авторских идей или результатов, а свидетельствуют о корректном использовании обоими исследователями единого понятийного аппарата и

фундаментальных принципов своей научной дисциплины. Уникальность каждой работы раскрывается не в этих общих формулировках, а в конкретных объектах исследования (свиная шкурка vs. препарат ламинарии), полученных экспериментальных данных и авторских выводах.

9. Совпадения в таблицах, на с. 111 и 126 носят формальный характер и обусловлены использованием единых общепринятых методик расчета показателей биологической ценности белков. Совпадения в структуре таблиц и перечне показателей (аминокислотный скор, КРАС, биологическая ценность, коэффициент утилитарности) объясняются применением идентичных утвержденных алгоритмов и формул (например, $БЦ = 100 - КРАС$), регламентированных руководствами и литературными источниками - [4]. Эти формулы являются стандартными и не подлежат изменению. Значения показателей (КРАС, Биологическая ценность %) являются результатом математических расчетов на основе экспериментальных данных по аминокислотному составу. Если аминокислотный состав продуктов схож, то и расчетные значения биологической ценности будут находиться в близком диапазоне, что и демонстрируют результаты. Вывод о том, что продукты «не уступают по биологической ценности и удовлетворяют требованиям сбалансированного питания», является логичным и объективным заключением, следующим непосредственно из полученных численных значений рассчитанных стандартных показателей. Данный вывод не является субъективной авторской интерпретацией, а констатацией факта, вытекающего из результатов.

10. В ходе анализа таблиц, представленных на странице 117 диссертации Базровой Ф.С. и странице 138 диссертации Битуевой Э.Б., комиссия установила, что совпадение продолжительности эксперимента и количества групп животных не является признаком плагиата, а обусловлено особенностью применяемой методики биологических исследований. Данная методика реализуется в строгом соответствии с

требованиями «Правил проведения работ с использованием экспериментальных животных», что подтверждает ее корректность и соблюдение этических норм. В работе Базровой Ф.С. количество испытуемых животных в каждой группе составляет 19 особей, что почти вдвое превышает аналогичный показатель у Битуевой Э.Б. (10 особей), что свидетельствует о более высокой валидности и достоверности полученных экспериментальных данных. На основании проведенного анализа комиссия заключила, что методика исследования в диссертации Базровой Ф.С. применялась корректно, а результаты работы соответствуют стандартам проведения научных исследований. Это подтверждает отсутствие нарушений академической этики и соблюдение установленных правил заимствования и цитирования.

11. Важно подчеркнуть, что в диссертационной работе Базровой Фатимы Сергеевны соблюдены все необходимые требования академической этики: научные труды д.т.н. Битуевой Эльвиры Борисовны надлежащим образом учтены и корректно процитированы, что подтверждается их наличием в разделе «Список использованной литературы».

Таким образом, доводы заявителей о нарушении порядка использования заимствованного материала можно признать не обоснованными, и не являющимися основанием для лишения Базровой Фатимы Сергеевны ученой степени кандидата технических наук.

При проведении открытого голосования диссертационный совет в количестве 18 человек, из них 11 докторов наук по научной специальности 4.3.3. Пищевые системы и 7 докторов наук по специальности 4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ, участвовавших в заседании, из 23 человек, входящих в состав совета, проголосовали: за лишение ученой степени – 0, против лишения ученой степени – 17, воздержались – 1.

На заседании 5 сентября 2025 года диссертационный совет 24.2.315.05 созданный на базе ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет» принял решение не лишать Базрову Фатиму Сергеевну ученой степени кандидата технических наук.

Председатель диссертационного совета,
д.б.н., академик РАН



 Просеков Александр Юрьевич

Учёный секретарь

диссертационного совета, д.т.н.

Милентьева Ирина Сергеевна

05.09.2025 г.